Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.
La plaque d’identification de l’appareil se trouve sur l’intérieur de l’appareil.

MAC614RVS
MAC614MAT

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Handleiding
oven

Mode d’emploi
four

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

700005628000

Pelgrim

NL
Handleiding NL 3 - NL 36

FR
Notice d’utilisation FR 3 - FR 36

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés

Belangrijk om te weten - Important à savoir

Tip - Conseil

Pelgrim

INHOUD

Uw oven

Inleiding 4
Bedieningspaneel 5
Ovenkenmerken 6
Roostergeleiders 7
Schakelaars ovendeur 7
Koelventilator 7

Gebruik

Eerste keer gebruiken 8
'Recepten'-functie 9
'Oven'-functie 10
Temperatuurinstelling 11
Oveninstellingen 12
Magnetronfunctie 20
De timer (De bereidingstijd) 22
Koken stap voor stap (fase bakken) 23
Oproepen van persoonlijke kookprogramma's (favorieten) 24
Starten met bakken/braden 24
Stoppen met bakken/braden (oven schakelt uit) 25
Aanvullende functies (extra's) 25
Algemene instellingen 28

Reinigen

De oven reinigen 30
Reinigingsfunctie 30
Insteekgeleiders verwijderen en reinigen. 31
Ovenlamp vervangen 32

Problemen oplossen 33

Technische specificaties 35

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking 36

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Pelgrim oven.
In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

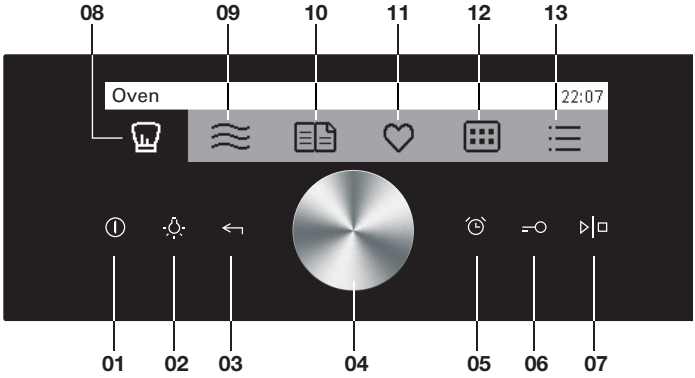
In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.

Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies door voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

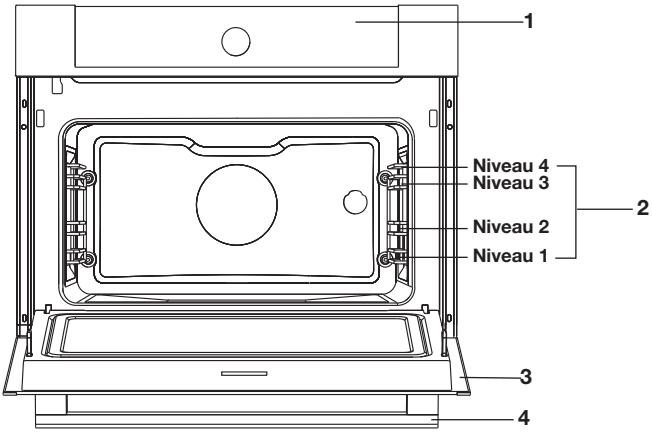
Bedieningspaneel



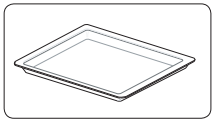
1. Aan/uit
2. Ovenlamp aan/uit
3. 'Terug' toets
   - Kort aanraken: teruggaan naar het vorige menu
   - Lang aanraken: teruggaan naar het startmenu
4. Selectieknop
   - De instelling wordt gekozen door aan de knop te draaien
   - Door de knop in te drukken, wordt de keuze bevestigd
5. Keukenwekker
6. Kinderslot
7. Start/stop
   - Aanraken: START
   - Aanraken tijdens het in werking zijn: STOP
8. Oven-functie
9. Magnetronfunctie
10. Recepten-functie
11. Favorieten
12. Extra's-functie
13. Menu

Opmerking:
Voor de beste toetsrespons raakt u de toetsen met een groot deel van uw vingertop aan. Steeds wanneer u een toets indrukt tijdens het gebruik, klinkt er een korte toon.

Ovenkenmerken

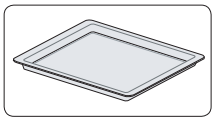


1. Bedieningspaneel
2. Insteekniveaus
3. Ovendeur
4. Deurgreep

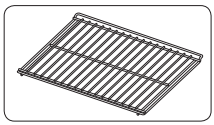


De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd:

- **Glazen schaal** (te gebruiken bij magnetronfunctie).



- **Bakplaat** (NIET gebruiken bij magnetronfunctie).



- **Ovenrooster** (NIET gebruiken bij magnetronfunctie).

Roostergeleiders

- De oven heeft 4 roostergeleiders (1 t/m 4). Niveau wordt gebruikt voor magnetron gebruik. Niveaus 3 en 4 worden gebruikt voor de grillfunctie.
- Het ovenrooster, de bakplaat en de glazen schaal moeten altijd geplaatst worden in de opening tussen twee draadprofielen.

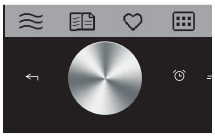
Schakelaars ovendeur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend. Bij sluiten van de deur vervolgt de oven het bakproces.

Koelventilator

Deze oven is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.

Eerste keer gebruiken



Selectieknop

Tijd instellen

U moet de juiste tijd instellen wanneer het apparaat voor de eerste maal aangezet wordt, of wanneer het apparaat langere tijd van de netspanning losgekoppeld is geweest. Stel de juiste tijd in met de selectieknop. Op het eind kunt u kiezen aan welke weergave u de voorkeur geeft; digitaal of traditioneel.

1. Draai aan de 'selectieknop' om de dagtijd in te stellen.
   Bevestig iedere instelling door de 'selectieknop' in te drukken.
   Als u nergens op drukt, worden de instellingen na drie seconden automatisch opgeslagen.

Instellingen-functie

U kunt de huidige tijd altijd instellen met de functie 'Menu'. Selecteer 'Tijd' met de 'selectieknop'. Vervolgens stelt u met de 'selectieknop' de huidige tijd in.

De taal instellen

Wanneer u liever een andere taal hebt waarin de tekst op het display getoond wordt, kunt u een andere taal instellen. De standaardinstelling is Engels.

Taalinstellingen

1. Draai aan de 'selectieknop' en kies uw voorkeurstaal uit de weergegeven lijst.
2. Bevestig de instelling door de 'selectieknop' in te drukken.

Gebruik van de oven

Er zijn verschillende functies voor bakken/braden:

'Oven'-functie

'Oven'-functie

Deze methode wordt gebruikt wanneer u volledige vrijheid wilt bij het kiezen van de soort en/of hoeveelheid voedsel. Alle instellingen worden door u persoonlijk gekozen.

'Magnetron'-functie

'Magnetron'-functie

- Deze functie is geschikt voor het bereiden, braden en ontdooien van voedsel.

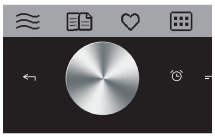
'Recepten'-functie

'Recepten'-functie

- Bij deze functie kiest u eerst het soort voedsel (vlees, groente …) en vervolgens het gekozen gerecht door het automatisch instellen van de hoeveelheid, bruiningsgraad en de stoptijd.
- Het programma biedt een uitgebreide keuze uit voorgeprogrammeerde recepten die ondersteund worden door professionele chefs en dieetexperts.

'Recepten'-functie

Bakken/braden door het kiezen van de juiste soort voedsel.

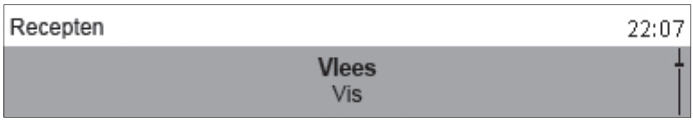


Selectieknop

1. Zet het gerecht in de oven.
   Voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen.
2. Zet de oven aan door op de 'aan/uit-toets' te drukken.
3. Draai aan de 'selectieknop' om de 'Recepten'-functie te kiezen.
4. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.

Het geselecteerde pictogram verschijnt op het display en de ingestelde temperatuur knippert.

5. Selecteer het soort voedsel en kies vervolgens het juiste gerecht.



6. De vooringestelde mogelijkheden verschijnen op het display. U kunt deze veranderen door aan de 'selectieknop' te draaien, en u bevestigt uw keuze door op de 'selectieknop' te drukken.

De hoofdinstellingen worden donkerder:
- Hoeveelheid;
- Bruiningsgraad;
- Stoppen om ...

Start/stop-toets

7. Druk op de 'start/stop-toets'.
   Het display geeft alle gekozen instellingen weer.

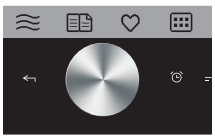
Wanneer u het symbool 'Systeem' kiest in de functie 'Recepten' of 'Snel', gaat het programma over naar de functie 'Oven' - zie instellingen voor de functie 'Oven'). Het niveau waar het bakblik geplaatst moet worden wordt aangegeven.

Voorverwarmen
Bij bepaalde gerechten moet voor de functies 'Recepten' of 'Snel' de oven voorverwarmd worden.
Na het kiezen van het voedsel geeft het display een waarschuwing weer: ***"Voor het gekozen bak/rooster programma dient de oven voorverwarmd te worden.***
Voorverwarmen begint. Plaats het voedsel nog niet in de oven".

Als de oven is voorverwarmd klinkt er een korte toon en er verschijnt een boodschap op het display: ***"De oven is voorverwarmd. Plaats uw voedsel in de oven"***.
Het programma gaat verder met het bakken/braden volgens de gekozen instellingen.

Wanneer de voorverwarmfunctie is ingesteld kan de uitgestelde startfunctie niet gebruikt worden.

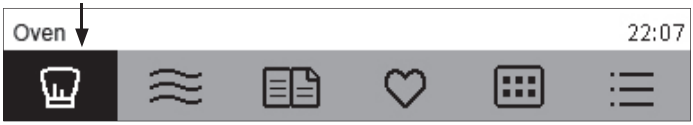
'Oven'-functie



Selectieknop

Bakken/braden door het kiezen van een functie.

1. Zet het gerecht in de oven.
   Voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen.
2. Draai aan de 'selectieknop' om de 'Oven'-functie te kiezen.
3. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.



4. Draai aan de 'selectieknop' om de belangrijkste instellingen te kiezen.

- Voorverwarmen (zwart = aan/wit = uit);
- Oveninstellingen;
- Oventemperatuur.

(De hoofdinstellingen worden donkerder, andere instellingen blijven wit).
Overige instellingen:

- Bereidingstijd/Eindtijd
- Voorbereiding in stappen

Start/stop-toets

5. Bevestig elke instelling door de 'selectieknop' in te drukken.
6. Druk op de 'start/stop'-toets om de geselecteerde instellingen te starten.
   Het display geeft alle gekozen instellingen weer.

Voorverwarmen

- Gebruik de voorverwarmfunctie van de oven wanneer u de oven zo snel mogelijk wilt voorverwarmen tot de gekozen temperatuur.
- Door het symbool te kiezen, wordt de functie geactiveerd en het display geeft een waarschuwing weer: ***"Het voorverwarmen is gestart. Wacht voordat u voedsel in de oven plaatst".***
- Wanneer de oven is voorverwarmd klinkt er een korte toon en er verschijnt een boodschap op het display: ***''Het voorverwarmen is gereed. Plaats uw voedsel in de oven"***.
- Het programma gaat verder met het bakken/braden volgens de gekozen instellingen.
- Tijdens het voorverwarmen, kunt u de uitgestelde start niet kiezen.

Temperatuurinstelling

1. Draai aan de 'selectieknop' om het icoon voor de oventemperatuur te kiezen. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
2. Stel met de 'selectieknop' de gewenste temperatuur in. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.

Oveninstellingen

Kies de juiste ovenfunctie aan de hand van de tabel. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Functie	Beschrijving	Aanbevolen temp. °C	Aanbevolen vermogen (W)
	Bovenwarmte + onderwarmte • De warmte wordt uitgestraald door verwarmingselementen die zich boven en onder in de ovenruimte bevinden. • Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden. • Gebak of vlees kan alleen gebakken/geroosterd worden op één niveau (in één geleider).	**200**	
	Instellingen voor bovenwarmte • De warmte wordt alleen uitgestraald door het verwarmingselement dat zich boven in de ovenruimte bevindt. • Het wordt gebruikt wanneer u de bovenste laag van uw gerecht wilt bakken/braden.	**150**	
	Instellingen voor onderwarmte • De warmte wordt alleen uitgestraald door het verwarmingselement dat zich onder in de ovenruimte bevindt. • Bijzonder handig voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodem of bruining nodig hebben. • Gebruik dit net voor het einde van de bak- of roostertijd.	**160**	
	Grillstand • Voedsel wordt verwarmd door het infrarode verwarmingselement (voor de grill). • Deze instelling kan gebruikt worden voor het grillen van een paar open sandwiches, saucijsjes en voor het roosteren van brood.	**240**	
	Instellingen voor de grote grill • De warmte wordt rechtstreeks uitgestraald door het infrarode (grill) verwarmingselement dat zich boven in de oven bevindt. Het bovenste verwarmingselement wordt tegelijk geactiveerd om het effect van de elementen te vergroten. • Dit wordt gebruikt voor het grillen van een paar sandwiches, vlees, knakworsten en het roosteren van brood.	**240**	
	Instellingen voor grill + ventilator • De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. • Deze instelling kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis.	**170**	

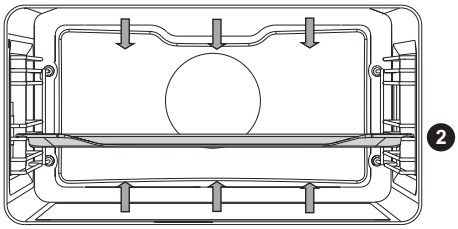
	Hete lucht + onderwarmte • Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven en het onderste verwarmingselement wordt aangevoerd. • Dit wordt gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg.	**200**	
	Heteluchtstand • Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. • Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.	**180**	
	Ventilator en onderwarmte • De warmte die door het onderste verwarmingselement wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. • Deze instelling wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeg gebak en het conserveren van fruit en groenten.	**180**	
	Automatisch braden • Bij de functie/het systeem voor automatisch braden werkt het bovenste element in combinatie met het grillelement en het ronde verwarmingselement. • Dit wordt gebruikt voor het braden van alle soorten vlees.	**180**	
	Magnetroninstellingen • Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel wordt aangetast. • Vermogen en bereidingstijd zijn vooraf ingesteld voor verschillende gerechten.		**1000**
	Magnetron + hete luchtinstelling • Gebruik deze functie voor alle soorten vlees, stoofpotten, groenten, taarten, brood en schotels die gegratineerd dienen te worden (d.w.z. voedsel dat een langere bereidingstijd nodig heeft).	**160**	**600**
	Magnetron + grill met ventilator instelling • Gebruik deze combinatie voor kleinere porties vlees, vis en groenten. • Het bereiden gaat snel en het voedsel krijgt een lekker bruin, knapperig korstje.	**200**	**600**

Omschrijving van de functies van de oven

Instellingen bovenwarmte + onderwarmte

De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat.

Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden.

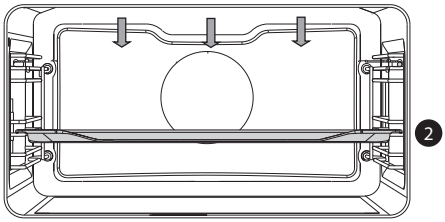


- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Temperatuurstand: 40 - 250 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Instelling voor bovenwarmte

De warmte wordt alleen uitgestraald door het verwarmingselement dat zich boven in de ovenruimte bevindt.

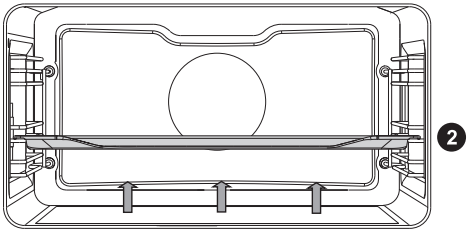
Het wordt gebruikt wanneer u de bovenlaag van uw gerecht wilt bakken/braden.



- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Temperatuurstand: 40 - 250 °C*

Instelling voor onderwarmte

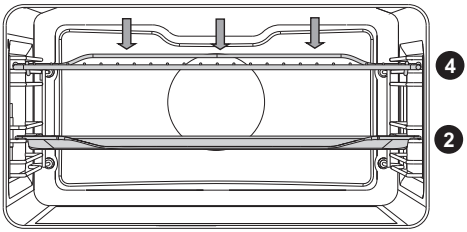
De warmte komt van het verwarmingselement onder in het apparaat. Bijzonder handig voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodem of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of roostertijd.



- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Temperatuurstand: 40 - 250 °C*

Grillstand

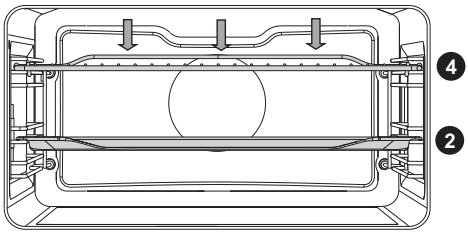
Het voedsel wordt verwarmd door het grillelement (grillinstelling) of door het bovenste element + grillelement (instelling voor de grote grill).



- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 150 - 250 °C
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.

Instelling voor de grote grill

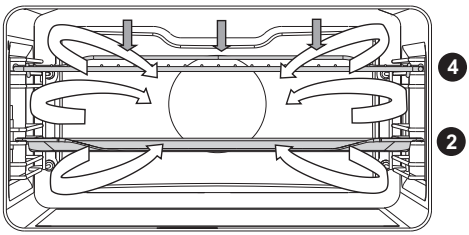
De warmte komt van het bovenste element en het grillelement. Bijzonder handig voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodem of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of roostertijd.



- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 150 - 240 °C

Instelling voor grill + ventilator

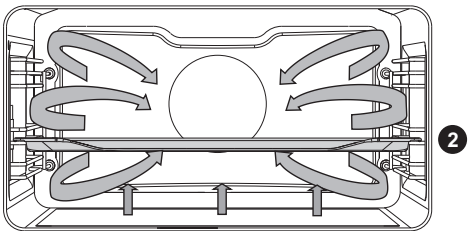
Bij deze functie werken het grillelement en de ventilator tegelijkertijd. Geschikt voor het grillen van vlees, vis en groenten.



- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 150 - 250 °C
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.

Instelling voor hete lucht en onderwarmte

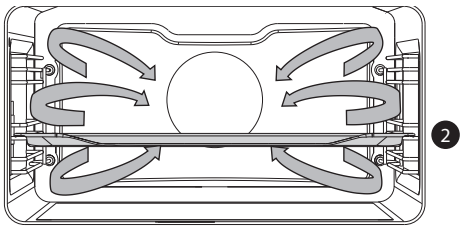
Voedsel wordt verwarmd met de combinatie hete lucht en onderwarmte. Deze instelling kan worden gebruikt voor een krokant, gebruind resultaat.



- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Temperatuurstand: 40 - 250 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Hete lucht

Voedsel wordt verwarmd door hete lucht afkomstig de twee ventilator en het verwarmingselement achter in de oven. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.

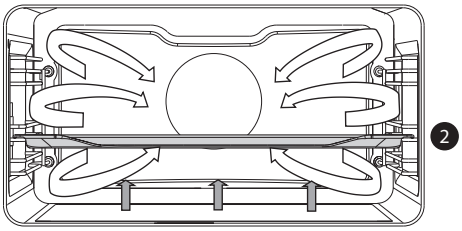


- Positioneer de plaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 40 - 250 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Instelling voor onderwarmte + ventilator

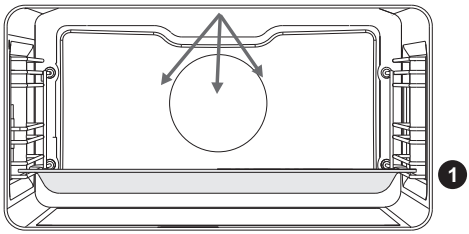
Met deze functie werken de onderwarmte en de ventilator tegelijkertijd.



- Deze instelling wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten. Gebruik het tweede niveau van onderaf en bakblikken die niet te hoog zijn, zodat hete lucht ook over de bovenkant van het voedsel kan circuleren.

Magnetron-instellingen

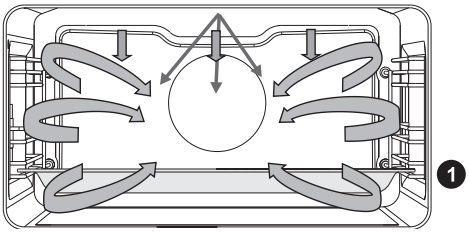
Microgolven worden gebruikt voor het koken en ontdooien van voedsel.



- Vermogensniveaus: 90, 180, 360, 600, 750 en 1000 W.
- Plaats de glazen bakplaat op het eerste niveau.

Instelling voor magnetron + grill + hete lucht

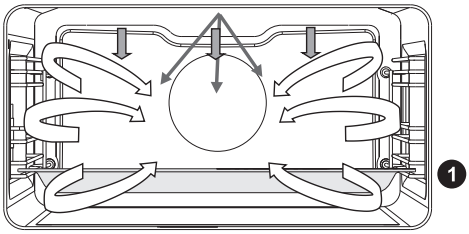
Dit systeem biedt een combinatie van magnetron en de grill met de ventilator; daardoor zal de bereidingstijd korter zijn.



- Vermogensniveaus: 90, 180, 360, en 600 W.
- Temperatuurstand: 30 - 230 °C.
- Plaats de glazen bakplaat op het eerste niveau.

Instelling voor magnetron + grill + ventilator

Met dit systeem (kookfunctie wordt het voedsel bereid met een combinatie van microgolven en de grill met de ventilator.



- Vermogensniveaus: 90, 180, 360, en 600 W.
- Temperatuurstand: 30 - 230 °C.
- Plaats de glazen bakplaat op het eerste niveau.

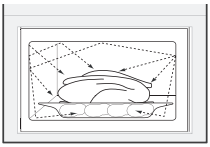
Gebruik geen metalen kookgerei of bestek. Zie 'Richtlijnen voor magnetronkookgerei'. Verwarm de oven niet voor.

Vermogen	Gebruik
1000 W	• Snel opwarmen van dranken, water en gerechten die veel vocht bevatten. • Verse of diepgevroren groenten bereiden.
750 W	• Verse of diepgevroren bladgroenten bereiden.
600 W	• Het smelten van chocola. • Vis en schaaldieren bereiden. Opwarmen op twee niveaus. • Gedroogde bonen op lage temperatuur bereiden. • Verfijnde gerechten met eieren opwarmen of bereiden.
360 W	• Op lage temperatuur bereiden van zuivelproducten, jam.
180 W	• Pro ontdooien, boter of ijs zacht maken.
90 W	• Ontdooien gebak dat room bevat.

Magnetronfunctie

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

De magnetron wordt gebruikt bij:
- Magnetronfunctie
- Combi-functie



Kookprincipe

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

Belangrijk

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de oven hebt gehaald.
Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:
- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het voedsel.

Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

Kookgerei	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes	✓ ✗ ✗	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier • Borden, bekers, keukenpapier • Gerecycled papier	✓ ✗	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

Opmerking

Vonken in de magnetron noemt men ook wel vonkontlading.

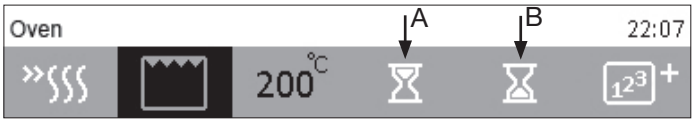
✓ : Aanbevolen

✓✗ : Voorzichtig

✗ : Onveilig

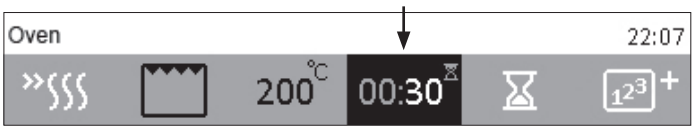
De timer (De bereidingstijd)

In de basisfunctie ‘Oven’ kunt u de functie 'kookduur' (A) en/of 'Eindtijd' (B) selecteren.



De kookduur instellen

- Met de functie 'kookduur' stelt u de tijd dat de oven in werking is in. *Stel de tijd in met de selectieknop.*



- Bevestig uw selectie. *Het eind van de bereidingstijd die aangegeven wordt op het display wordt berekend aan de hand van uw selectie.*

Het instellen van de uitgestelde start

- Bij deze functie kunt u instellen hoe lang de oven moet werken (bereidingstijd) en wanneer de oven uit moet schakelen (eindtijd). Voordat u de oven instelt, moet u controleren of de dagtijd goed is ingesteld.

Bijvoorbeeld:

- Huidige tijd: 12:00; Tijd van bakken/braden: 2 uur; Eind van het bakken/braden: om 18:00 u.

1. Stel eerst de *bereidingstijd* in (2 uur).
   Het display toont automatisch de dagtijd vermeerderd met de gekozen bereidingstijd: 14:00).
2. Nu moet u de gekozen *eindtijd* opgeven (18:00).
3. Druk op de 'start/stop'-toets om het kookproces te starten.
   De klok wacht op de starttijd.

De oven begint automatisch te werken op de berekende tijd (om 16:00) en stopt op de vooringestelde tijd (om 18:00).

Om de uitgestelde start te annuleren, drukt u nogmaals op de 'aan/uit toets' om direct te starten met koken. In het display verschijnt de ingestelde kooktijd. *U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op “0”.*

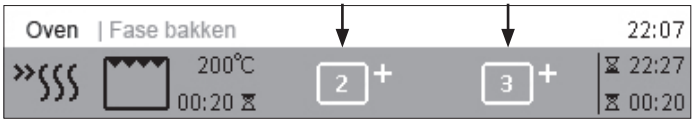
Wanneer de ingestelde tijd verlopen is, schakelt de oven automatisch uit en klinkt er een pieptoon die uitgezet kan worden door op de ‘timer‘ toets te drukken. Doet u dit niet, stopt de pieptoon na een minuut vanzelf.

Koken stap voor stap (fase bakken)

- Deze functie kan gekozen worden wanneer u eerder een bereidingstijd hebt ingesteld.
- Bij deze functie kunt u drie verschillende oveninstellingen combineren voor een enkele bereiding.
- Door te kiezen voor het systeem, de bak-/braadtemperatuur en de bereidingstijd - d.w.z. het eind van de bereidingstijd, kunt u het gerecht naar uw eigen voorkeuren bereiden.

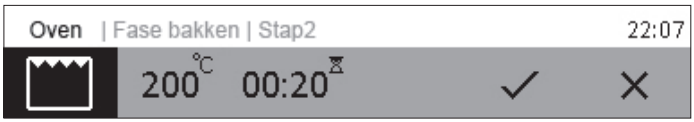
1. Bij de basisfunctie 'Oven' kiest u voor de optie 'Koken stap voor stap'.

2. Kies:
- Stap 2
- Stap 3



De eerste stap is reeds gekozen omdat u eerder de tijdfuncties gekozen hebt. Wanneer u dit niet gedaan hebt, zal het display de volgende tekst weergeven: ***“Stelt u de bereidingstijd in.”***

3. Bevestig de selectie door op de 'selectieknop' te drukken.



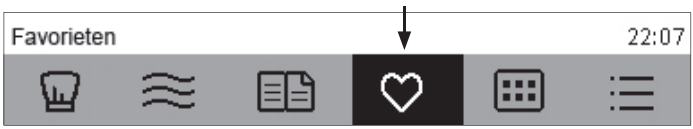
4. Door op de 'start/stop'-toets te drukken, begint de oven te werken volgens stap 1 (het onderste deel van het display toont de tijdslijn die aangeeft in welke stap de bereiding op dat moment is). Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, wordt de volgende stap geactiveerd, d.w.z. stap 2, en later stap 3, als u deze gekozen zou hebben.

Wanneer u een stap wilt annuleren tijdens de bereiding, draait u de 'selectieknop' naar de stap die u wilt annuleren en drukt u ter bevestiging op het kruisje.
Dit kan alleen gedaan worden bij stappen die nog niet gestart zijn.

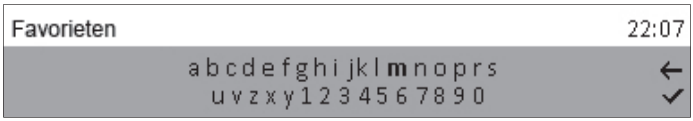
Oproepen van persoonlijke kookprogramma's (favorieten)

Met deze functie kunt u eerder opgeslagen recepten oproepen.

1. Kies de optie 'Mijn recepten' (favorieten).



2. Door aan de 'selectieknop' te draaien en het relevante karakter te bevestigen kunt u de naam van uw recept selecteren. Een fout gekozen karakter kan gewist worden met het pijltje; bevestig het gekozen karakter door het aan te tikken (met de 'selectieknop').



De vooringestelde mogelijkheden verschijnen op het display, die u ook kunt veranderen.

U kunt uw favoriete recepten die zijn opgeslagen in het geheugen altijd oproepen door de optie 'Favorieten' te kiezen.

Starten met bakken/braden

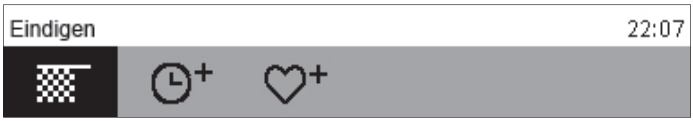
Voordat het bakken/braden begint, knippert de 'start/stop'-toets.

Start/stop-toets

- Door de 'start/stop'-toets' kort aan te raken, start u het bakken/braden. Wanneer u de huidige instellingen wilt wijzigen tijdens het bak-/braadproces, draait u aan de 'selectieknop'.
- Door de 'start/stop'-toets lang aan te raken, onderbreekt u het bakken/braden.

Stoppen met bakken/braden (oven schakelt uit)

1. Draai aan de 'selectieknop', het display geeft nu ***"Einde menu"*** aan en een selectie van symbolen.



Stoppen

- Selecteer het relevante icoon en stop het bakken/braden. Het display keert terug naar het basismenu.

Verlengde bedieningstijd

- Door het selecteren van dit icoon kunt u de tijd voor het bakken/braden verlengen, tevens kunt u een nieuwe eindtijd voor de bereiding invoeren.

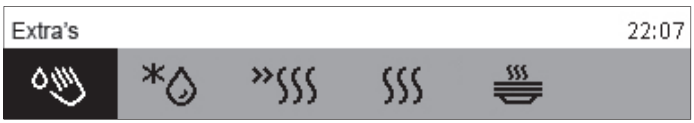
Voeg toe aan mijn recepten

- Door deze optie te kiezen kunt u de geselecteerde instellingen opslaan in het geheugen van de oven en ze later weer gebruiken (Favorieten).

Aanvullende functies (extra's)

Selecteer de optie 'Extra's' in het basismenu (functie Oven), en het display geeft de keuze aan extra functies weer.

Bepaalde functies kunnen bij bepaalde systemen niet geselecteerd worden: dit wordt aangegeven door een pieptoon.



Reiniging

Deze functie wordt gebruikt voor het verwijderen van voedselresten die na het bakken/braden achterblijven in de oven.

- Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
- Start het Reinigingsprogramma (zie Pagina 30).
- Na 30 minuten lossen de voedselresten die op het email van de oven zitten op (worden zachter) en kunt u ze eenvoudig wegvegen met een vochtige doek.
- Doe dit niet voordat de oven volledig is afgekoeld (zie het hoofdstuk Reinigen en onderhoud)!

Ontdooien

Met deze functie circuleert de lucht zonder dat de verwarmingselementen aan staan, alleen de ventilator werkt. Het wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).

- Door het kiezen van een symbool kunt u de start- en stoptijd van het ontdooien bepalen.
- Draai het voedsel om nadat de helft van de ontdooitijd verstreken is, roer het door en/of maak grote stukken los van elkaar.

Snel voorverwarmen

Gebruik de voorverwarmfunctie van de oven wanneer u de oven zo snel mogelijk wilt voorverwarmen tot de gekozen temperatuur. Dit is niet geschikt voor het koken van voedsel.

- Wanneer de oven is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur, is het verwarmen klaar en is de oven gereed voor bakken/braden in elke gekozen functie.

Warmhouden

Dit wordt gedaan om de temperatuur van reeds bereide gerechten te behouden.

- Door het kiezen van het symbool kunt u de start- en stoptijd van het opwarmen bepalen.

Verwarmen van borden

Dit wordt gebruikt wanneer u het servies wilt verwarmen (borden, kopjes) wilt zodat het geserveerde langer warm blijft.

- Door het kiezen van het symbool kunt u de start- en stoptijd van het opwarmen bepalen.

Kinderslot

U activeert het kinderslot door op de 'kinderslot-toets' te drukken.

- Het display toont: ***"Kinderslot"***.
- Het kinderslot wordt uitgeschakeld door dezelfde toets nogmaals in te drukken.
- Wanneer u het kinderslot geactiveerd hebt terwijl er geen andere tijdfunctie actief is (behalve het display voor de tijd) zal de oven niet werken. Anderzijds, wanneer u het kinderslot hebt geactiveerd nadat u een van de tijdfuncties hebt geactiveerd, zal de oven normaal werken, maar u kunt de instellingen niet aanpassen.
- In de tijd dat het kinderslot actief is kunt u de systemen voor bakken/roosteren of de extra functies (Extra's) niet veranderen.
- U kunt het kookproces alleen beëindigen door op de 'aan/uit-toets' te drukken.

Het kinderslot blijft geactiveerd, ook nadat de oven is uitgeschakeld. Wanneer u een nieuw kooksysteem wilt selecteren, moet u het kinderslot uitschakelen.

Verlichting van de oven

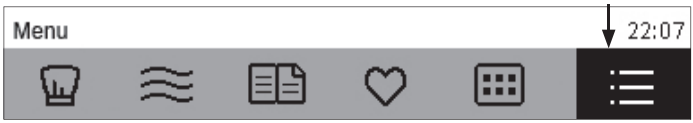
- De verlichting van de oven gaat automatisch aan wanneer u de ovendeur opent of de oven aanzet. Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de lamp nog ongeveer 1 minuut branden. U kunt de verlichting van de oven ook aanzetten door op de 'aan/uit-toets' van de ovenverlichting te drukken.

De keukenwekker instellen

- De functie 'keukenwekker' kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt. *De langst mogelijke instelling is 10 uur.* Wanneer de ingestelde tijd verlopen is, klinkt er een signaal dat u uit kunt zetten door op een willekeurige toets te drukken of u kunt wachten tot het automatisch stopt na ongeveer drie minuten.

Algemene instellingen

Selecteer Instellingen uit het basismenu (functie Oven), het display geeft een keuze uit verschillende functies weer.



Dit menu biedt de volgende keuzes:

- Taal
- Tijd
- Geluid
- Display
- Kook instellingen
- Overige instellingen

Blader door het menu door aan de 'selectieknop' te draaien. Bevestig elke selectie door op de 'selectieknop' te drukken.

Taal

Selecteer eerst het land en vervolgens de taal waarin u de berichten op het display wilt zien.

Tijd

U moet de juiste tijd instellen wanneer het apparaat voor het eerst aangezet wordt, of wanneer het apparaat langere tijd van de netspanning losgekoppeld is geweest.

- Stel de tijd in met de selectieknop.

Tot slot kunt u kiezen aan welke weergave u de voorkeur geeft; digitaal of traditioneel.

Geluid
Het volume van het ‘knop’geluid kan worden ingesteld wanneer er geen andere tijdfunctie actief is (behalve het display voor de tijd).

Display
In dit menu kunt u het volgende instellen:
- Verlichting (helderheid)
- Nacht - geef de periode aan waarin u het display uitgeschakeld wilt hebben;

Kook instellingen
In dit menu kunt u het volgende selecteren:
- Verlichting van de oven tijdens de bereiding - de verlichting van de oven kan uitgeschakeld worden zelfs wanneer u tijdens de bereiding de ovendeur opent.

Overige instellingen
Zet de software van het toestel terug naar de fabrieksinstellingen.

Bij een stroomstoring of wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld blijven alle persoonlijke instellingen opgeslagen en actief.

De oven reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de deurafdichtingen.

- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Veeg na met een schone, natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep. Veeg na met een schone, natte doek en droog de oppervlakken af.
- Was de binnenkant van de oven.

Belangrijk

- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er ALTIJD voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

Reinigingsfunctie

Met de Aqua clean-functie en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.

Reinigingsfunctie

De reinigingsfunctie gebruiken

Gebruik het reinigingsprogramma alleen als de oven koud is. Als de oven heet is, is het nog moeilijker om vuil en vet te verwijderen met het programma.

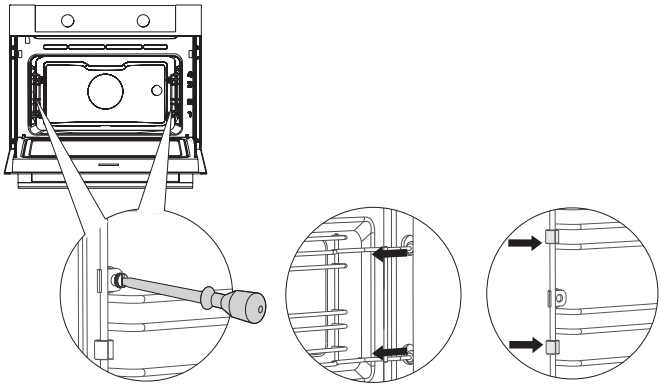
1. Verwijder alle accessoires en insteekgeleiders uit de oven.
2. Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
3. Zet de 'selectieknop' op 'Reiniging' (vanuit het basismenu/'Pro'-functie). Het programma duurt 4 minuten.
4. Wacht daarna nog +/- 30 minuten. Na 30 minuten zullen de voedselresten aan de emaillen wanden voldoende geweekt zijn om ze met een vochtige doek te verwijderen.

Let op: Gebruik de Reinigingsfunctie alleen als de oven volledig is afgekoeld.

Insteekgeleiders verwijderen en reinigen.

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de insteekgeleiders te reinigen.

- Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
- Haal de insteekgeleiders los uit de gaten in de achterwand.
  Bewaar de afstandhouders van de insteekgeleiders goed. Plaats de afstandhouders na het reinigen terug. U voorkomt zo dat er bij gebruik vonken ontstaan.

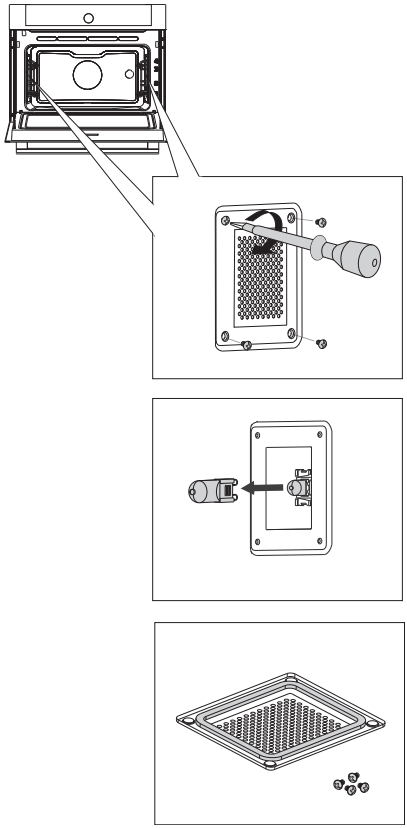


Ovenlamp vervangen

De lamp (halogeen G9, 230 V, 25 W) is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder eerst de platen, het rooster en de insteekgeleiders.

Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening.

1. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas.
2. Verwijder de defecte halogeenlamp en vervang deze door een nieuwe. ***Gebruik bescherming om brandwonden te voorkomen.***
3. Verwijder de afdichting op het afdekplaatje niet.
   De afdichting mag niet losraken van het afdekplaatje. De afdichting moet perfect in de uitsparing in de ovenwand passen.



Algemeen

Probeer onderstaande oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Mogelijk bespaart u zich zo de tijd en moeite van een onnodig telefoontje naar de klantenservice.

Voedsel blijft rauw

- Controleer of de timer is ingesteld en er op de 'start-toets' is gedrukt.
- Sluit de deur goed.
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

Het voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

De sensoren reageren niet; het display is vastgelopen.

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.

Vonkvorming in de ovenruimte.

- Zorg dat alle afdekplaatjes van de lampen vastgedraaid zijn en dat alle afstandhouders op de insteekgeleiders geplaatst zijn.

Elektronische storingen kunnen de oorzaak zijn van het resetten van het display.

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er verschijnt condens in de oven.

- Dit is normaal. Veeg de oven na gebruik schoon.

De ventilator blijft draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

- Dit is normaal. De koelventilator blijft nog enige tijd werken nadat de oven is uitgeschakeld.

Er is een luchtstroom voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat.

- Dit is normaal.

Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er is een klikgeluid hoorbaar wanneer de oven in bedrijf is, in het bijzonder in de ontdooistand.

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

Het display geeft de foutcode ERRXX ...
*** XX geeft het nummer van de fout weer**

- Er zit een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de dagtijd in.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout niet is verholpen.

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.
Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Pelgrim.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	MAC614
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik Maximaal vermogen Magnetronfunctie Grillfunctie Heteluchtfunctie	 3500 W 1000 W 2100 W 1600 W
Uitgangsvermogen	90 W/1000 W (IEC - 705)
Gebruiksfrequentie	2450 MHz
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen Formaat van het apparaat: Afmetingen bij inbouw:	 W 595 x H 455 x D 568 mm W 560 x H 450 x D 550 mm
Volume	52 L
Gewicht Netto Verzending	 39,7 Kg 35,4 Kg

Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Voer deze materialen op een verantwoorde manier af conform de wettelijke bepalingen.

Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. Lever het in bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming

CE

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

SOMMAIRE

Votre four

Présentation 4
Panneau de commandes 5
Fonctions du four 6
Gradins en fil d'inox 7
Interrupteurs de la porte du four 7
Ventilateur de refroidissement 7

Utilisation

Première utilisation 8
Mode 'Auto' 9
Mode 'Pro' 10
Position du thermostat 11
Paramètres du four 12
Mode Micro-ondes 20
Fonction minuterie (Période de fonctionnement) 22
Cuisson par étapes (step cook) 23
Recall personal cooking programs (my mode) 24
Démarrage de la cuisson des pâtisseries/du rôtissage 24
Fin de la cuisson des pâtisseries/du rôtissage (le four s'éteint) 25
Sélection de fonctions complémentaires (extras) 25
Paramètres généraux 28

Nettoyage

Nettoyage du four 30
La fonction Aqua Clean 30
Retirez et nettoyez les gradins en fil d'inox 31
Remplacement de l'ampoule du four 32

Diagnostic des pannes 33

Spécifications techniques 35

Votre four et l'environnement

Élimination de l'appareil et de l'emballage 36

Présentation

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four Pelgrim.
La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

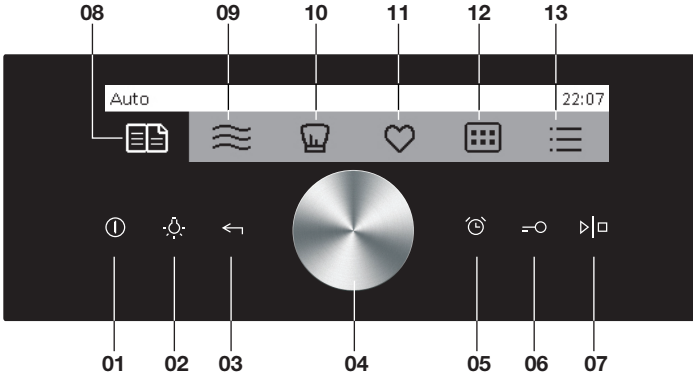
Le manuel de l'utilisateur décrit le meilleur moyen d'utiliser ce four. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

Veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce Mode démploi et rangez les instructions en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

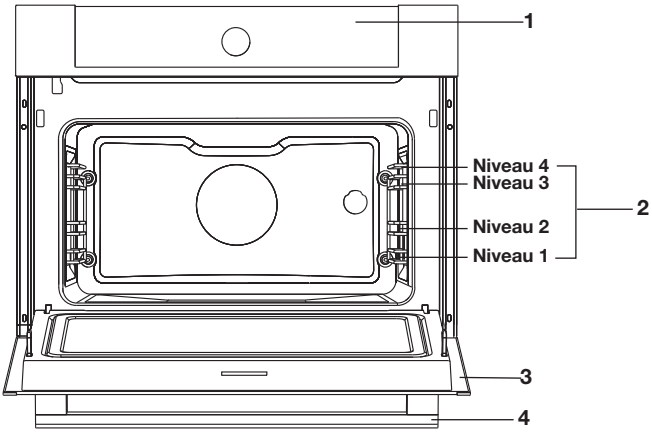
Panneau de commandes



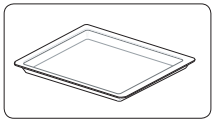
1. Marche/Arrêt
2. Éclairage du Four allumé/éteint
3. Touche ‘Arrière’
   - Touche brève : retour au niveau de menu précédent
   - Touche longue : retour au menu démarrage
4. Sélecteur Multi-fonctions
   - Choisissez les paramètres en tournant le bouton
   - En appuyant sur le bouton, vous validez les paramètres
5. Fonction « Minuterie »
6. Sécurité enfants
7. Démarrage / arrêt
   - Touche : DÉMARRAGE
   - Touchez pendant le fonctionnement : ARRÊT
8. Mode ‘Auto’
9. Mode Micro-ondes
10. Mode ‘Pro’
11. My mode
12. Mode extras
13. Paramètres

Remarque :
Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que vous pressez un bouton pendant l’utilisation du four, un bref signal sonore retentit.

Fonctions du four

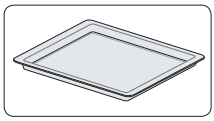


1. Panneau de commandes
2. Niveaux du four
3. Porte du four
4. Poignée de porte

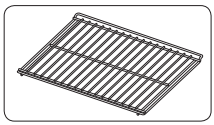


Les accessoires suivants sont fournis avec votre four :

- Plateau en verre (utile pour le mode Micro-ondes).



- **Lèchefrites fin** (NE PAS utiliser en mode Micro-ondes).



- **Grille de four** (NE PAS utiliser en mode Micro-ondes).

Gradins en fil d'inox

- Le four est équipé de 4 niveaux de gradins en fil d'inox (comptez toujours les niveaux de gradins de bas en haut). Les niveaux 3 et 4 sont utilisés pour la fonction Gril.
- La grille ou le plateau doit toujours être inséré dans l'entaille se trouvant entre les deux profils en inox.

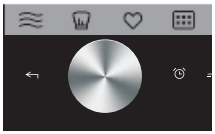
Interrupteurs de la porte du four

Les interrupteurs éteignent la chaleur du four et le ventilateur lorsque la porte du four est ouverte pendant que le four fonctionne. Le four se remet à fonctionner lorsque la porte est fermée.

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier et le panneau de commandes de l'appareil.

Première utilisation



Sélecteur multifonction

Réglage de l'heure et de la date

Réglez l'heure actuelle lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, ou lorsque il a été débranché du réseau électrique pendant une longue période. Sélectionnez d'abord les HEURES – l'heure actuelle, puis la DATE et l'ANNÉE. À la fin, dans la catégorie 'Définir l'heure et de la date', vous pouvez également sélectionner l'affichage de l'horloge de votre choix : numérique ou classique.

1. Tournez le 'Sélecteur multi-fonctions' pour régler les heures et les minutes.
   Ensuite, réglez la date et l'année actuelles.
2. Validez chaque paramètre en appuyant sur le 'Sélecteur multi-fonctions'.
   Si vous ne pressez aucune touche, les paramètres seront automatiquement enregistrés après trois secondes.

Paramètres fonction

Le moment de la journée peut être réglé à tout moment en sélectionnant la fonction 'Paramètres'. Sélectionnez 'Heure' à l'aide du 'Sélecteur multi-fonctions'. Tournez alors le 'Sélecteur multi-fonctions' pour régler l'heure actuelle.

Réglage de la langue

Si vous souhaitez que le texte de l'écran d'affichage apparaisse dans une autre langue, sélectionnez une autre langue. Le réglage par défaut est en anglais.

Paramètres de langue

1. Tournez le 'Sélecteur multi-fonctions' et choisissez votre langue préférée dans la liste affichée.
2. Validez les paramètres en appuyant sur le 'Sélecteur multi-fonctions'.

Utilisation du four

Vous pouvez contrôler votre cuisson des pâtisseries/rôtissage dans un certain nombre de modes différents :

Mode 'Auto'

Mode 'Auto'

- Dans ce mode, choisissez d'abord le type d'aliments (viande, légumes ...), puis sélectionnez le plat via le réglage automatique de la quantité, du degré de rôtissage/cuisson des pâtisseries et de l'arrêt du fonctionnement.
- Ce programme propose une vaste gamme de recettes préprogrammées, corroborées par des chefs cuisiniers et diététiciens spécialisés.

Mode ‘Micro-ondes’

Mode ‘Micro-ondes’

- Ce mode s’utilise pour la cuisson, le rôtissage et la décongélation des aliments.

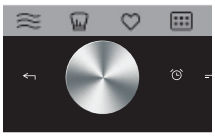
Mode ‘Pro’

Mode ‘Pro’

Vous pouvez utiliser cette méthode lorsque vous souhaitez choisir en toute liberté le type et/ou la quantité d’aliments que vous aimez. C’est vous qui définissez personnellement tous les paramètres.

Mode ‘Auto’

Cuisson des pâtisseries/Rôtissage en sélectionnant le type d’aliments approprié.

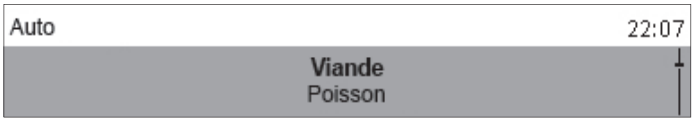


Sélecteur multifonction

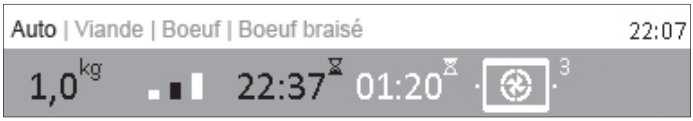
1. Enfournez votre plat.
   La plupart des plats nécessitent un préchauffage du four.
2. Allumez le four en appuyant sur la ‘touche Allumer/éteindre’
3. Tournez le ‘Sélecteur multi-fonctions’ pour sélectionner le mode ‘Auto’.
4. Validez en appuyant sur le ‘Sélecteur multi-fonctions’.

L’icone choisie apparaît sur l’écran et la température programmée se met à clignoter.

5. Sélectionnez le type d’aliments puis sélectionnez le plat approprié.



6. Les options de préréglage apparaissent sur l’écran. Vous pouvez les modifier en tournant le ‘Sélecteur multi-fonctions’ et en validant votre choix en appuyant sur le ‘Sélecteur multi-fonctions’.



Les paramètres principaux apparaissent en noir :
- Quantité ;
- Degré de dorure ;
- Fin à...

Touche démarrage/arrêt

7. Touchez le bouton ‘Marche/arrêt’.
   L’écran d’affichage indique tous les paramètres choisis.

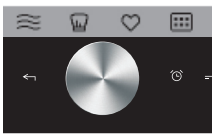
If you select the symbol ‘System’ while in the ‘Auto’ or ‘Microwave’ mode, the program shifts you to ‘Pro’ mode – see settings for ‘Pro Mode’). Le niveau d’insertion du lèchefrites sera indiqué.

Préchauffage
En mode ‘Auto’, certains plats incluent la fonction de préchauffage du four. Après la sélection des aliments, l’écran d’affichage fait apparaître un avertissement: ***“Le programme de cuisson des pâtisseries/rôtissage choisi nécessite le préchauffage du four.***
Preheating procedure starts. Veuillez ne pas encore enfourner les aliments”.

Quand le préchauffage est terminé, un bref signal sonore est émis et le texte suivant apparaît sur l’écran d’affichage: ***“Le four est préchauffé. Veuillez enfourner les aliments”***. Avec ce programme, la cuisson des pâtisseries/le rôtissage se poursuit suivant les paramètres sélectionnés.

Lorsque la fonction préchauffage est réglée, il n’est pas possible d’utiliser la fonction ‘démarrage différé’.

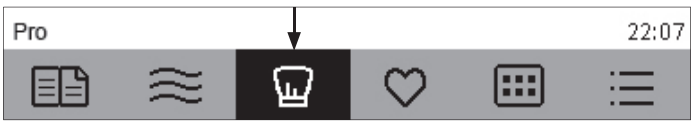
Mode ‘Pro’



Sélecteur multifonction

Cuisson des pâtisseries/rôtissage en sélectionnant le mode de fonctionnement.

1. Enfournez votre plat.
   La plupart des plats nécessitent un préchauffage du four.
2. Tournez le ‘Sélecteur multi-fonctions’ pour sélectionner le mode ‘Pro’.
3. Validez en appuyant sur le ‘Sélecteur multi-fonctions’.



4. Tournez le ‘Sélecteur multi-fonctions’ pour sélectionner les paramètres principaux :

- Préchauffage (noir = allumé/Blanc = éteint);
- Paramètres du four;
- Température du four.

(Les paramètres principaux apparaissent en noir, les autres paramètres restent en blanc).
Other settings:

- Durée de cuisson / Temps de fin
- Préparation par étapes

Touche démarrage / arrêt

5. Validez chaque paramètre en appuyant sur le ‘Sélecteur multi-fonctions’.
6. Appuyez sur la touche ‘Marche / arrêt’ pour activer les paramètres du four choisis.
   L’écran d’affichage indique tous les paramètres choisis.

Préchauffage

- Utilisez la fonction de préchauffage du four à chaque fois que vous souhaitez que le four se préchauffe le plus vite possible à la température sélectionnée.
- En sélectionnant le symbole, la fonction de préchauffage est activée et l’écran d’affichage indique l’avertissement : ***“Le processus de préchauffage a démarré. Wait before inserting food”.***
- Quand le préchauffage est terminé, un bref signal sonore est émis et le texte suivant apparaît sur l’écran d’affichage: ***“Preheat process is complete. Please insert food”***.
- Avec ce programme, la cuisson des pâtisseries/le rôtissage se poursuit suivant les paramètres sélectionnés.
- Lorsque la fonction de préchauffage est active, vous ne pouvez pas sélectionner le démarrage différé du fonctionnement du four.

Position du thermostat

1. Tournez le ‘Sélecteur multi-fonctions’ pour sélectionner l’icone ‘Température du four’. Validez en appuyant sur le ‘Sélecteur multi-fonctions’.

2. Choisissez la température souhaitée en tournant le ‘Sélecteur multi-fonctions’. Validez en appuyant sur le ‘Sélecteur multi-fonctions’.

Paramètres du four

Consultez le tableau afin de sélectionner la fonction four appropriée. Consultez également les instructions de préparation reprises sur l’emballage du produit.

Fonction	Description	Temp. suggérée °C	Puissance (W) suggérée
	Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure • La chaleur est émise par les résistances supérieures et inférieures situées au fond et dans la partie supérieure de la cavité du four. • Ce réglage s’utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels. • La pâtisserie ou la viande ne peut être cuite/rôtie qu’à un seul niveau élevé (sur un gradin).	**200**	
	Réglage de la chaleur supérieure • La chaleur est uniquement émise par la résistance fixée au plafond de la cavité du four. • Vous pouvez l’utiliser pour cuire/rôtir la partie supérieure de votre plat.	**150**	
	Réglage de la chaleur par le bas • La chaleur est uniquement émise par la résistance située au fond de la cavité du four. • Ce dispositif est particulièrement utile pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. • S’utilise juste avant la fin de la cuisson des pâtisseries ou du rôtissage.	**160**	
	Gril • Les aliments sont chauffés par la résistance (gril) infrarouge. • Ces paramètres peuvent être utilisés pour griller une plus petite quantité de sandwichs ouverts et de saucissons, et pour griller du pain.	**240**	
	Réglage Grand gril • La chaleur est directement émise par le réchaud infrarouge (gril) fixé au plafond de la cavité du four. La résistance supérieure du four est activée simultanément pour augmenter l’effet de chaleur. • Il s’utilise pour griller de plus petites quantités de sandwichs, viande et saucisses de Francfort, et pour griller du pain.	**240**	

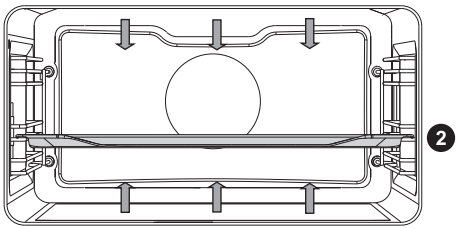
	Réglage Gril + ventilateur • La chaleur générée par les résistances supérieures est répartie par le ventilateur. • Ce réglage peut être utilisé pour griller de la viande et du poisson.	**170**	
	Réglage Air chaud + Résistance inférieure • Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant de l'arrière du four et de la résistance inférieure. • Vous pouvez l'utiliser pour cuire de la pizza, des moelleux, des gâteaux aux fruits, de la pâte levée et de la pâte brisée.	**200**	
	Réglage Air chaud • Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant de l'arrière du four. • Ce réglage engendre une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson des pâtisseries.	**180**	
	Convection + Chaleur par le bas • La chaleur générée par la résistance inférieure est répartie par le ventilateur. • Ces paramètres sont utilisés pour cuire des gâteaux contenant peu de levain et pour la conservation des fruits et légumes.	**180**	
	Rôtissage automatique • En mode Rôtissage automatique/Avec le système de rôtissage automatique, le réchaud supérieur fonctionne en même temps que le réchaud du gril et le réchaud rond. • Il est utilisé pour le rôtissage de toutes sortes de viande.	**180**	
	Réglage du micro-ondes • Les micro-ondes sont utilisées pour la cuisson et la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments. • Le niveau de puissance et la durée de cuisson sont programmés en fonction des différents plats.		**1000**
	Réglage Micro-ondes + Air chaud • Utilisez ceci pour toutes les sortes de viandes, ragoûts, légumes, tartes, gâteaux, pains et plats au gratin (c'est-à-dire, les aliments nécessitant une durée de cuisson plus longue).	**160**	**600**
	Micro-ondes + Gril avec Réglage Ventilateur • Utilisez cette combinaison pour des portions de viande, poisson et légumes plus petites. • Elle active le dispositif de cuisson et permet de gratiner et de dorer les aliments.	**200**	**600**

Descriptions des fonctions du four

Réglage résistance supérieure + résistance inférieure

La chaleur provient des résistances supérieure et inférieure.

Ce réglage s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.

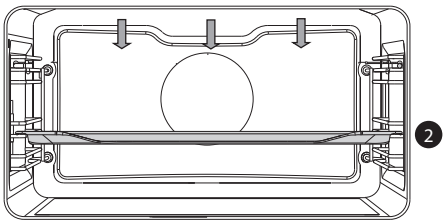


- La plaque ou la grille est normalement insérée au niveau 2.
- Réglage des Températures : 40 - 250 °C*
- Il est conseillé de préchauffer le four.

Réglage chaleur supérieure

La chaleur est uniquement émise à partir de la résistance située dans la partie supérieure de la cavité du four.

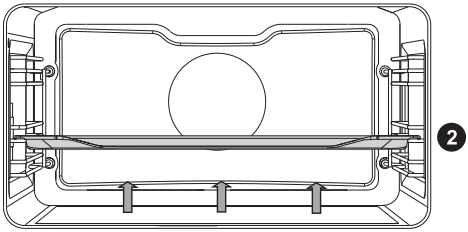
Vous pouvez l'utiliser pour cuire/rôtir la partie supérieure de votre plat.



- La plaque ou la grille est normalement insérée au niveau 2.
- Réglage des Températures : 40 - 250 °C*

Réglage de la chaleur par le bas

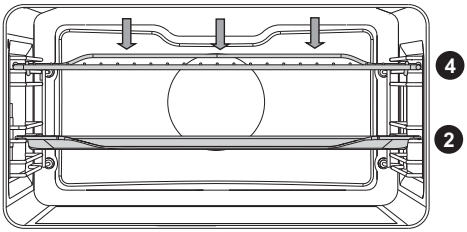
La chaleur provient de la résistance inférieure. Ce dispositif est particulièrement utile pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. S'utilise juste avant la fin de la cuisson des pâtisseries ou du rôtissage.



- La plaque ou la grille est normalement insérée au niveau 2.
- Réglage des Températures : 40 - 250 °C*

Réglage du gril

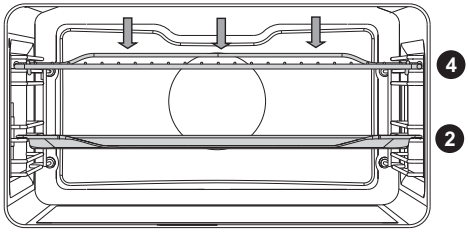
Les aliments sont chauffés par la résistance du gril (réglage gril) ou par la résistance supérieure + résistance gril (réglage du grand gril).



- Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2.
- Réglage des Températures : 150 - 250 °C
- Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez pendant 5 minutes.

Réglage du grand gril

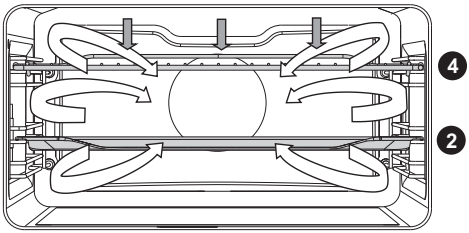
La chaleur est émise par la résistance supérieure et par la résistance gril. Ce dispositif est particulièrement utile pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. S'utilise juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage.



- Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2.
- Réglage des Températures : 150 - 240 °C

Réglage gril + ventilateur

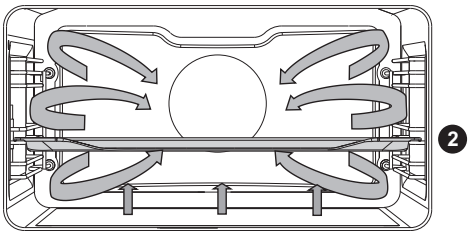
Dans ce mode de fonctionnement, la résistance du gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. S'utilise pour griller de la viande, du poisson et des légumes.



- Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2.
- Réglage des Températures : 150 - 250 °C
- Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez pendant 5 minutes.

Réglage air chaud + résistance inférieure

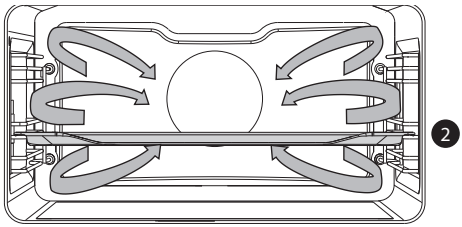
Les aliments sont chauffés grâce à la combinaison de l'air chaud et de la résistance inférieure. Ce réglage est pratique pour gratiner et dorer.



- La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 2.
- Réglage des Températures : 40 - 250 °C*
- Il est conseillé de préchauffer le four.

Air chaud

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant du ventilateur et de l'élément chauffant qui sont situés à l'arrière du four. Ce réglage engendre une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson des pâtisseries.

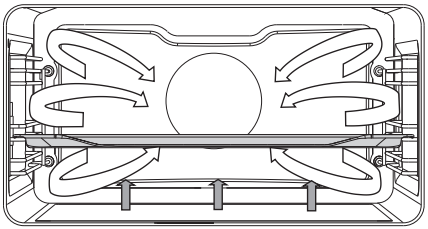


- Placez la plaque au niveau 2.
- Réglage des Températures : 40 - 250 °C*
- Il est conseillé de préchauffer le four.

*Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Convection + chaleur par le bas

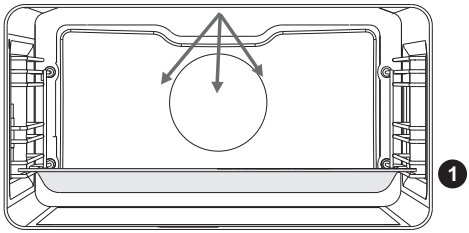
Dans ce mode de fonctionnement, la résistance inférieure et le ventilateur fonctionnent simultanément.



- Ce mode convient à la cuisson des gâteaux contenant peu de levain, et contribue à la conservation des fruits et légumes. Utilisez le deuxième niveau de gradins à partir du bas et n'utilisez pas de lèchefrites trop élevés, de sorte que l'air chaud puisse également circuler au niveau de la surface supérieure des aliments.

Réglage du micro-ondes

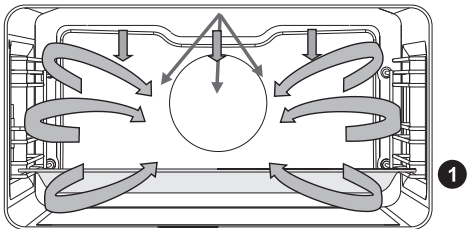
Les micro-ondes sont utilisées pour la cuisson et la décongélation.



- Niveaux de puissance : 90, 180, 360, 600, 750 et 1000 W.
- Insérez le plat en verre dans le 1er gradin.

Réglage Micro-ondes + gril + air chaud

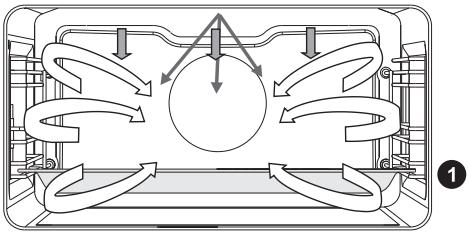
Ce système recourt à une combinaison de micro-ondes et gril avec ventilateur ; par conséquent, la durée de cuisson est plus courte.



- Niveaux de puissance : 90, 180, 360, et 600 W.
- Insérez le plat en verre dans le 1er gradin.

Réglage micro-ondes + gril + ventilateur

Avec ce système (mode de cuisson), les aliments sont cuits grâce à une combinaison de micro-ondes et gril avec ventilateur.



- Niveaux de puissance : 90, 180, 360, et 600 W.
- Insérez le plat en verre dans le 1er gradin.

N'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal, voir 'Guide des ustensiles micro-ondes'. Ne préchauffez pas le four.

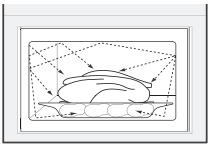
Niveau de puissance	Utilisation
1000 W	• Réchauffement rapide des boissons, de l'eau et des plats contenant une grande quantité de liquide. • Cuisson de légumes frais ou surgelés.
750 W	• Cuisson des légumes frais ou surgelés.
600 W	• Faire fondre du chocolat. • Cuisson de poissons et crustacés. Réchauffage sur deux niveaux. • Cuisson de haricots secs à basse température. • Réchauffage ou cuisson d'aliments délicats à base d'œufs
360 W	• Cuisson à basse température de produits laitiers, confitures.
180 W	• Décongélation Pro, ramollissement du beurre ou de la crème glacée.
90 W	• Décongélation de gâteaux à la crème.

Mode Micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence ; l'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans qu'ils ne changent de forme ou de couleur.

Les Micro-ondes sont utilisées pour :

- Mode Micro-ondes
- Les fonctions combinées



Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution par agitateur. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - Quantité et densité
   - Teneur en eau
   - Température initiale (réfrigéré ou non)

Important

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre.
- Une température uniforme des aliments.

Guide des ustensiles adaptés au micro-ondes

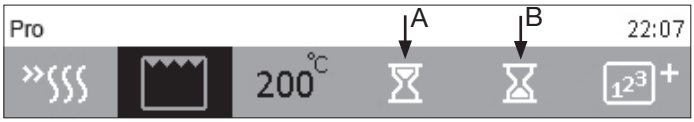
Les ustensiles utilisés en 'Mode Micro-ondes' doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser d'ustensiles en métal. Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours, en mode Micro-ondes, la plaque en verre insérée au niveau 1.

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Commentaires
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence et la porcelaine tendre sont adaptées, à moins de comporter un ornement métallique.
Plats en carton polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballage de restauration rapide		
• Gobelets en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe.
• Sacs en papier ou journaux	✗	Peuvent prendre feu.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Risque d'arcs électriques.
Verrerie	✓	Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques.
• Plats allant au four et directement sur la table		Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement.
• Fine verrerie		Enlever le couvercle. Conviennent pour réchauffer seulement.
• Bocaux en verre		
Métal	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier	✓	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Absorbe également l'excédent d'humidité.
• Assiettes, gobelets, essuie-tout		
• Papier recyclé	✗	Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

Remarque
Lorsque des étincelles se produisent dans un four à micro-ondes, on parle d'« arc électrique ».
✓ : Recommandé
✓✗ : À utiliser avec précaution
✗ : Dangereux

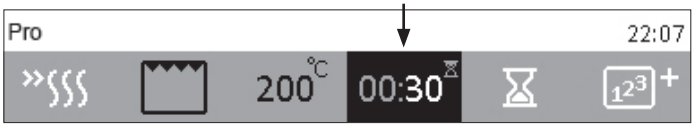
Fonction minuterie (Période de fonctionnement)

En 'Mode Pro' de base, vous pouvez sélectionner une 'durée de cuisson' (A) et/ou une 'Heure de Fin' (B).



Réglage du temps de cuisson

- En mode 'durée de cuisson', choisissez la durée de fonctionnement du four.
  Sélectionnez d'abord les heures, puis les minutes.



- Validez votre choix. *La fin du fonctionnement indiquée sur l'écran d'affichage est calculée en fonction de votre sélection.*

Réglage du démarrage différé du fonctionnement

- Dans ce mode, vous pouvez programmer la période de fonctionnement du four (durée de cuisson) et l'heure à laquelle le four doit s'arrêter de fonctionner (heure de fin). Avant le réglage, assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure actuelle exacte.

Exemple :

- Heure actuelle : 12:00 heures; Période de cuisson des pâtisseries/ rôtissage : 2 heures ; Fin de la cuisson des pâtisseries/du rôtissage : à 18:00 heures.

1. Réglez d'abord la *durée de cuisson* (2 heures).
   L'écran d'affichage indique automatiquement l'heure actuelle augmentée pour la période de fonctionnement du four sélectionnée : 14:00 heures).
2. À présent, indiquez la *fin du fonctionnement du four choisie* (18:00 heures).
3. Appuyez sur le bouton 'démarrage / arrêt' pour lancer la cuisson.
   L'horloge attend le début du processus de cuisson.

Le four se met automatiquement à fonctionner à l'heure calculée (à 16:00 heures) et s'arrête de fonctionner à l'heure programmée (à 18:00 heures).

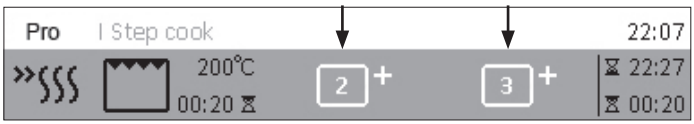
Si vous voulez annuler le démarrage différé, appuyez une nouvelle fois sur la touche ‘marche/arrêt’ pour entamer immédiatement la cuisson. L’écran d’affichage indique la période de fonctionnement. *Toutes les fonctions de l’heure peuvent être annulées en réglant l’heure choisie sur “0”.*
Lorsque la durée préprogrammée est écoulée, le four s’arrête automatiquement de fonctionner, et un signal sonore retentit, lequel peut être éteint en appuyant sur la touche ‘minuterie’, et qui, de toute façon, s’éteint automatiquement après une minute.

Cuisson par étapes (step cook)

- Sélectionnez ce mode si vous avez sélectionné précédemment la période de fonctionnement.
- Ce mode vous permet de combiner trois positions de four différentes pendant une seule cuisson.
- En sélectionnant le système de cuisson, la température de cuisson des pâtisseries/rôtissage et la période de cuisson - c’est-à-dire, la fin du temps de cuisson, vous pouvez clôturer le processus de cuisson des pâtisseries/de rôtissage selon vos préférences.

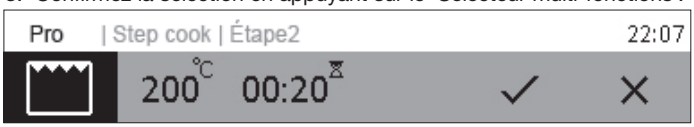
1. En mode de base ‘Pro’, sélectionnez l’option ‘Cuisson par étapes’.

2. Sélectionner:
- Étape 2
- Étape 3



La première étape a déjà été sélectionnée, puisque vous avez précédemment sélectionné les Fonctions Heure. Si vous ne l’avez pas fait, le texte suivant apparaîtra sur l’écran principal : ***“Veuillez indiquer la période de fonctionnement.”***

3. Confirmez la sélection en appuyant sur le ‘Sélecteur multi-fonctions’.



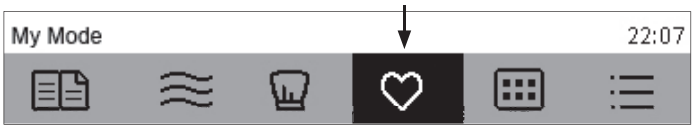
4. En touchant la touche ‘marche / arrêt’, le four se met d’abord à fonctionner selon l’Étape 1 (la partie inférieure de l’écran affiche le schéma indiquant l’étape de cuisson actuelle de votre rôti). Lorsque la durée programmée est écoulée, la prochaine étape est activée, c’est-à-dire l’étape 2, et, plus tard, l’étape 3, si vous l’avez sélectionnée.

Pour supprimer une étape particulière pendant le fonctionnement du four, tournez le ‘sélecteur multi-fonctions’, choisissez l’étape et annulez-la en validant la lettre X. Cela est uniquement possible avec des étapes qui n’ont pas encore été lancées.

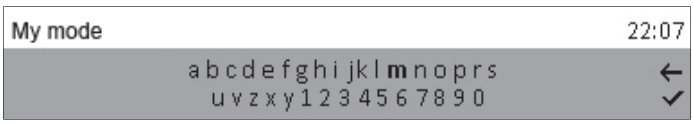
Recall personal cooking programs (my mode)

Ce mode vous permet d’invoquer des recettes enregistrées précédemment.

1. Select the option ‘My Recipes’ (My Mode).



correspondant, choisissez le nom de votre recette. Un caractère sélectionné par erreur peut être effacé par la flèche ; confirmez le caractère sélectionné en le touchant (avec le ‘sélecteur multi-fonctions’).



Les options de préréglage, que vous pouvez également modifier, apparaissent sur l’écran.

You may recall your favourite recipes stored in the memory at any time by selecting the option ‘My Mode’.

Démarrage de la cuisson des pâtisseries/du rôtissage

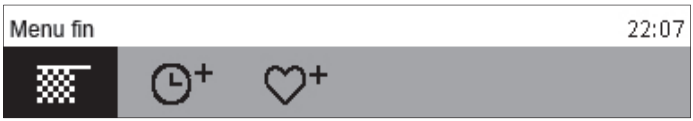
La touche ‘démarrage / arrêt’ clignote avant que la cuisson des pâtisseries/le rôtissage ne démarre.

Touche démarrage / arrêt

- La touche brève du bouton ‘marche / arrêt’ permet de lancer le démarrage de la cuisson. Si vous souhaitez modifier les paramètres actuels pendant le processus de cuisson des pâtisseries/rôtissage, tournez le ‘Sélecteur Multi-fonctions’.
- La touche longue du bouton ‘marche / arrêt’ interrompt le fonctionnement.

Fin de la cuisson des pâtisseries/du rôtissage (le four s’éteint)

1. Tournez le ‘Sélecteur Multi-fonctions’, l’écran d’affichage indique ***“Menu fin”***et une sélection de symboles.



Fin

- Sélectionnez l’icone correspondante et clôturez la cuisson des pâtisseries/le rôtissage. L’affichage revient au menu de base.

Durée de fonctionnement prolongée

- En sélectionnant ce symbole, vous pouvez prolonger la durée du processus de cuisson des pâtisseries/de rôtissage, et également programmer une nouvelle heure de fin du processus de cuisson.

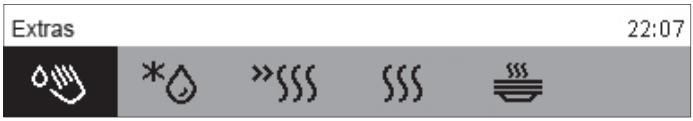
Ajouter à mes recettes

- By selecting this option you can store the selected settings in oven memory and use them again in the future (My mode).

Sélection de fonctions complémentaires (extras)

Sélectionnez l’option ‘Extras’ dans le menu de base (Mode Pro), et l’écran d’affichage indiquera la sélection de fonctions complémentaires.

Certaines fonctions ne peuvent pas être sélectionnées dans certains systèmes : un signal sonore l'indique.



Aqua clean

Cette fonction permet d'enlever des taches et des restes de nourriture qui se sont formés pendant la cuisson des pâtisseries/le rôtissage dans le four.

- Versez 0,15 litres d'eau sur le fond de la cavité du four.
- Après 30 minutes, les résidus alimentaires adhérant à l'émail du four sont dissouts (ramollissent), et il vous suffit de les enlever avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas cette fonction avant que le four ne soit complètement refroidi (voir chapitre Nettoyage et Entretien) !

Décongélation

Dans ce mode, l'air circule sans que les réchauds ne soient allumés, et seul le ventilateur fonctionne. Il s'utilise pour la décongélation lente d'aliments surgelés (gâteaux, biscuits, gâteaux secs, pain, petits pains et fruits surgelés).

- En sélectionnant le symbole, vous pouvez fixer l'heure de début et la fin du processus de décongélation.
- Retournez les aliments à la mi-décongélation, mélangez-les et/ou mettez-les à part si certains morceaux collent ensemble parce qu'ils sont surgelés.

Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour préchauffer le plus vite possible le four à la température souhaitée. Ne convient pas à la cuisson des aliments.

- Lorsque le four est préchauffé à la température programmée, le processus de chauffage est terminé et le four est prêt à lancer le processus de cuisson des pâtisseries/de rôtissage dans n'importe quel mode de fonctionnement choisi.

Réchauffage

S'utilise pour maintenir la température des repas déjà cuits au niveau souhaité.

- En sélectionnant le symbole, vous pouvez fixer l'heure de démarrage et de fin du processus de réchauffement.

Chauffage des assiettes d'une portion

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez chauffer des plats d'une portion (assiettes, tasses), pour que les aliments qu'ils contiennent restent chauds pendant plus longtemps.

- En sélectionnant le symbole, vous pouvez fixer l'heure de démarrage et de fin du processus de réchauffement.

Sécurité enfants

Pour l'activer, touchez le bouton 'Sécurité enfants'

- L'écran d'affichage indique : ***"Verrouillage de sécurité enfants"***.
- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau sur la même touche.
- Si vous activez la fonction Sécurité enfants alors qu'aucune autre fonction Heure n'est active (excepté pour l'écran d'affichage 'heure de la journée'), le four ne fonctionnera pas. D'autre part, si vous activez la fonction Sécurité enfants après avoir sélectionné n'importe quelle fonction Heure, le four fonctionnera normalement, mais vous ne pourrez pas modifier les paramètres.
- Pendant la période durant laquelle la Sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas modifier les systèmes de cuisson des pâtisseries/rôtissage ou des fonctions complémentaires (Extras).
- Vous ne pouvez mettre fin au processus de cuisson qu'en appuyant sur la touche 'Marche/arrêt'.

Vous remarquerez que la Sécurité enfants reste active, même lorsque le four est éteint. Si vous souhaitez sélectionner un nouveau système de cuisson, vous devez désactiver la fonction Sécurité enfants.

Éclairage du four

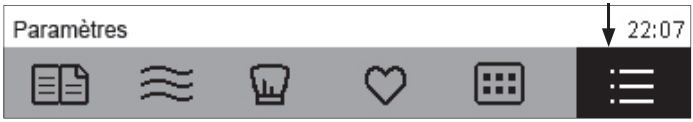
- L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four ou quand vous allumez le four. Une fois le processus de cuisson terminé, la lampe reste allumée pendant environ 1 minute. Sinon, vous pouvez allumer et éteindre la lampe du four en touchant la touche 'Éclairage du four allumé/éteint'.

Réglage du minuteur

- Le minuteur peut s'utiliser indépendamment du fonctionnement du four. *La plus longue durée programmable est de 10 heures.* Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore retentit, lequel peut être éteint en appuyant sur n'importe quel bouton ou vous pouvez attendre qu'il s'éteigne automatiquement après environ une minute.

Paramètres généraux

Sélectionnez les paramètres à partir du menu de base (Mode Pro), l'écran d'affichage indique une sélection de différentes fonctions.



Ce menu propose les sélections suivantes:

- Pays et Langue
- Heure et Date
- Son
- Affichage
- Paramètres pâtisserie
- Autres paramètres

Parcourez le menu en tournant le 'Sélecteur Multi-fonctions'. Confirmez chaque sélection en appuyant sur le 'Sélecteur Multi-fonctions'.

Pays et Langue

Sélectionnez d'abord le pays puis la langue dans laquelle vous souhaitez voir apparaître les messages sur l'écran d'affichage.

Heure et Date

Réglez l'heure actuelle lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, ou lorsqu'il a été débranché du réseau électrique pendant une longue période (dépassant une semaine).

- Sélectionnez d'abord les HEURES – l'heure actuelle, puis la DATE et l'ANNÉE.

À la fin, dans la catégorie 'Définir l'heure et la date', vous pouvez également sélectionner l'affichage de l'horloge de votre choix : numérique ou classique.

Son

Pour régler le volume du signal sonore, aucune autre fonction Heure ne doit être active (excepté l'écran d'affichage 'Heure actuelle').

Affichage

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- L'éclairage
- Mode nocturne - définit la période pendant laquelle vous souhaitez que l'écran d'affichage soit éteint ;

Paramètres pâtisserie

Dans ce menu, vous pouvez sélectionner :

- L'éclairage pendant que le four est allumé - vous pouvez éteindre l'éclairage du four lorsque vous ouvrez la porte du four pendant qu'il fonctionne.

Autres paramètres

- Paramètres par défaut.

Après une panne de courant ou lorsque l'appareil est éteint, tous les paramètres personnalisés sont enregistrés et restent actifs.

Nettoyage du four

Nettoyez votre four régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux. Rincez et séchez.
- Nettoyez l'intérieur du four.

Important

- Prenez bien soin de ne PAS verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Assurez-vous que les joints de la porte sont TOUJOURS propres pour éviter que les résidus ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

La fonction Aqua Clean

Vous pouvez facilement enlever la graisse et les salissures recouvrant les parois du four avec un chiffon humide en utilisant la fonction Aqua clean.

La fonction Aqua Clean

Utilisation de la fonction Aqua Clean

N'utilisez le programme de nettoyage que lorsque le four est froid.
Il sera encore plus difficile d'enlever la salissure et la graisse si vous utilisez le programme pendant que le four est chaud.

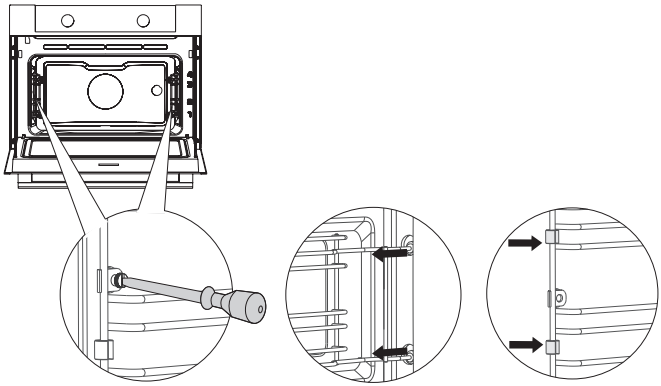
1. Enlevez tous les accessoires et gradins du four.
2. Versez 0,15 litres d'eau sur le fond de la cavité du four.
3. Tournez le 'Sélecteur multi-fonctions' sur la position 'Aqua clean' (à partir du menu de base/mode Pro).
4. Après 30 minutes, les restes de nourriture sur les parois en émail du four auront ramolli, et vous pourrez les nettoyer facilement avec un chiffon humide.

Remarque : Utilisez uniquement la fonction Aqua clean lorsque le four est complètement refroidi.

Retirez et nettoyez les gradins en fil d'inox

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

- Enlevez la vis avec un tournevis.
- Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four.
  Veillez à ne pas perdre les disques d'espacement fixés sur les gradins en fil d'inox. Pour éviter les étincelles, replacez les disques d'espacement après le nettoyage.

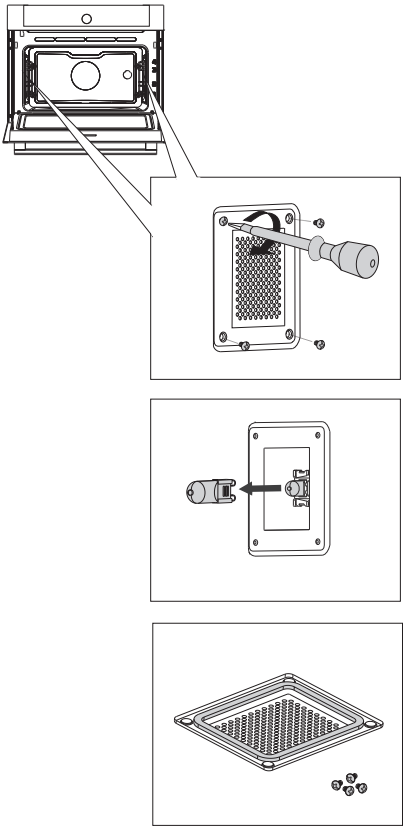


Remplacement de l'ampoule du four

L'ampoule (halogène G9, 230 V, 25 W) étant un article consommable, elle n'est pas couverte pas la garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez les plaques, la grille et les gradins.

Débranchez l'appareil du réseau électrique.

1. Retirez les quatre vis du couvercle. Retirez le couvercle et la vitre.
2. Retirez l'ampoule halogène et remplacez-la par une nouvelle.
   Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.
3. Le joint du couvercle ne doit pas être retiré.
   Veillez à ce que le joint ne se détache pas du couvercle. Le joint doit adhérer correctement à la paroi de la cavité du four.



Généralités

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous. Elles peuvent vous éviter de perdre du temps avec un service d'entretien inutile.

Les aliments ne sont pas cuits

- Assurez-vous d'avoir réglé correctement le minuteur et d'avoir appuyé sur la touche 'Démarrage'.
- Fermez bien la porte.
- Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits

- Assurez-vous d'avoir utilisé la durée de cuisson appropriée.
- Assurez-vous d'avoir utilisé la puissance appropriée.

Les capteurs ne réagissent pas ; l'écran d'affichage est bloqué.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.

Des étincelles apparaissent dans le four.

- Assurez-vous que tous les couvercles des lampes sont attachés et que tous les disques d'espacement sont insérés dans les gradins en fil d'inox.

L'affichage doit être réinitialisé à cause des interférences électroniques.

- Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le.
- Remettez l'horloge à l'heure.

Formation de condensation dans le four

- Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.

Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner quelques temps après l'arrêt du four.

Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, notamment en mode Décongélation.

- Ce phénomène est normal.

Le fusible principal de votre maison saute souvent.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'écran d'affichage indique l'erreur par le biais du code ERRXX ...
*** XX indique le numéro de l'erreur**

- Une erreur s'est produite pendant le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Ensuite, rebranchez-le et réglez l'heure actuelle.
- Si l'erreur est toujours indiquée, veuillez contacter un technicien d'entretien.

Entreposage et réparation de votre four

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien qualifié. Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente Pelgrim.

Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème

Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, la poussière et l'humiditié pouvant endommager l'appareil.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	MAC614
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation électrique Puissance maximale Mode Micro-ondes Mode Gril Mode Air chaud	 3500 W 1000 W 2100 W 1600 W
Puissance de sortie	90 W / 1000 W (CEI - 705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Méthode de refroidissement	Ventilateur de refroidissement
Dimensions Dimensions de l'appareil : Dimensions d'encastrement :	 L 595 x H 455 x P 568 mm L 560 x H 450 x P 550 mm
Volume	52 L
Poids Net Transpor	 39,7 Kg 35,4 Kg

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Toutefois, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'appareil et l'emballage peuvent être recyclés. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton
- enveloppe polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.

À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui vous fournira une économie d'énergie et de matières premières considérable.

Déclaration de conformité

CE

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.